



Moët Hennessy
ITALIA



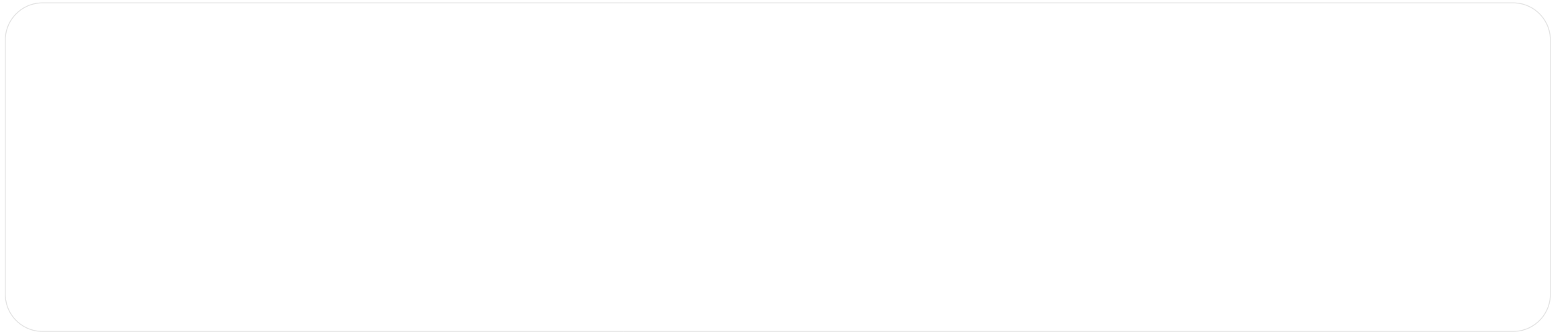
CATALOGO
CHAMPAGNE



IL PORTAFOGLIO COMPLETO

Moët Hennessy

ITALIA





ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Armand de Brignac propone una gamma di Cuvée de Prestige che offrono una qualità senza compromessi, grazie a oltre 250 anni di esperienza nel paesino di Rilly-la-Montagne. La Maison crea ogni Champagne con un'incredibile attenzione ai dettagli, con uve provenienti da 33 ettari di vigneto in alcuni dei Cru più rinomati di tutta la regione.

Armand de Brignac è sempre un assemblaggio di tre annate. La selezione scrupolosa delle uve e delle porzioni migliori della cuvée garantisce il carattere fruttato dei vini, una morbidezza eccezionale e un'acidità equilibrata.

Un team ristretto e altamente qualificato si occupa della produzione, fino al momento in cui le bottiglie escono dalle cantine - rivestite in metallo, lucidate e sapientemente rifinite a mano tramite applicazione di etichette in peltro francese. Ogni addetto può realizzare al massimo venti bottiglie all'ora e **non esistono due esemplari uguali tra loro.**





ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Brut Gold



BRUT GOLD

Una moderna Cuvée de Prestige

Il Brut Gold è il primo Champagne prodotto da Armand de Brignac ed è la Cuvée più rappresentativa dell'intera gamma. L'assemblaggio di tre annate, con uve provenienti da alcuni dei terroir più prestigiosi della regione, esprime vibranti note di frutta fresca e rivela una consistenza morbida al palato.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso rivela aromi di biscotti appena sfornati e agrumi canditi. Il palato è ricco, con note di fiori d'arancio, pesca, un tocco di limone, vaniglia e miele. Il finale è persistente, con una raffinata acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Capesante scottate, quaglia arrosto, pesci d'acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

BRUT GOLD



Armand de Brignac Brut Gold Velvet Bag
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Velvet Bag
Armand de Brignac Brut Gold Jéroboam 3 litri Velvet Bag*



Armand de Brignac Brut Gold Caisse Bois
Armand de Brignac Brut Gold Magnum Caisse Bois
Armand de Brignac Brut Gold Mathusalem 6 litri Caisse Bois*
Armand de Brignac Brut Gold Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois**
Armand de Brignac Brut Gold Midas 30 litri Caisse Bois**

Golfer's Limited Edition



GOLFER'S LIMITED EDITION

Per celebrare i più grandi successi sul "green"

Armand de Brignac Golfer's Limited Edition è un'edizione limitata del Brut Gold dedicata al mondo del golf. Una Cuvée con uno stile elegante e vivace, per un brindisi perfetto alla fine di una giornata sul "green".

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta a nocciolo e bacche si combinano con note di pasticceria, fiori d'arancio e agrumi. Il palato è generoso con frutta esotica, vaniglia e un tocco di limone. La sensazione in bocca è morbida e cremosa, con un accenno di tostatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per un brindisi alla 19° buca o con ostriche appena sgusciate, pollo arrostito e pesce fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

GOLFER'S LIMITED EDITION



Armand de Brignac Golfers' Limited Edition Velvet Bag*

Rosé



ROSÉ

Una Cuvée de Prestige per un momento sublime

Armand de Brignac Rosé nasce da uve Pinot Noir provenienti da antichi vigneti situati nella Montagne de Reims, contraddistinte da una notevole intensità aromatica. La Cuvée è caratterizzata da fresche note di frutti rossi che si uniscono armoniosamente a sentori di pasticceria da forno.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
10% Chardonnay
40% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8,5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fragola, frutti di bosco e ciliegia emergono immediatamente, completate da sentori floreali e una nota di mandorla dolce. La prevalenza di uve nere lo rende strutturato al palato, dove dominano frutti neri e ciliegie con un tocco di pasticceria da forno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vitello al tartufo, confit d'anatra, salmone selvatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ROSÉ



Armand de Brignac Rosé Velvet Bag
Armand de Brignac Rosé Magnum Velvet Bag
Armand de Brignac Rosé Jéroboam 3 litri Velvet Bag*



Armand de Brignac Rosé Caisse Bois
Armand de Brignac Rosé Magnum Caisse Bois
Armand de Brignac Rosé Mathusalem 6 litri Caisse Bois*

Demi-Sec



DEMI-SEC

L'unica Cuvée de Prestige demi-sec al mondo

Questo straordinario Champagne è l'unico Demi-Sec che si può annoverare tra le Cuvée de Prestige. Il suo dosaggio, tra i più bassi nello spettro dei Demi-Sec, gli consente di sprigionare potenti note aromatiche fruttate, mentre il lungo affinamento gli dona una notevole complessità. La dolcezza e l'equilibrio lo rendono l'abbinamento ideale di una vasta gamma di piatti e stili culinari.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Meunier
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Almeno 3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

33 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso emergono immediatamente sentori di brioche imbrattata e composta di frutta. Il palato è ricco, con aromi di cioccolato, mirtilli selvatici e agrumi canditi. Il vino è completato da un lungo finale con un'elegante acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento con foie gras, formaggi e cibi leggermente speziati, è ottimo anche con frutta esotica e pasticceria da forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DEMI-SEC



Armand de Brignac Demi-Sec Velvet Bag*



Armand de Brignac Demi-Sec Caisse Bois*

Blanc de Blancs



BLANC DE BLANCS

Uno Chardonnay minerale e rotondo

Questa Cuvée dalla produzione limitata nasce da uve Chardonnay provenienti per metà dalla Côte des Blancs - regione tradizionale di coltivazione dello Chardonnay - e per metà dalla rinomata Montagne de Reims. Il Blanc de Blancs è un assemblaggio esclusivo caratterizzato da mineralità, rotondità e leggerezza, con un notevole potenziale di invecchiamento.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay
Assemblaggio di tre annate

MATURAZIONE

Fino a 5 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino sofisticato, che al naso ricorda immediatamente la mela verde, il cocco e i gigli appena tagliati. Al palato spicca la mineralità, seguita da un finale elegante, fresco e vivace.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carpaccio di frutti di mare, capesante, sashimi, spigola grigliata, formaggi di breve stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

BLANC DE BLANCS



Armand de Brignac Blanc de Blancs Caisse Bois

Blanc de Noirs Assemblage N. 4



BLANC DE NOIRS ASSEMBLAGE N. 4

Uno Champagne di ineguagliabile profondità ed eleganza

L'ultima creazione della Maison è una Cuvée Ultra Prestige che racconta la storia del miglior Pinot Noir della Champagne. Sono disponibili solo 7.328 bottiglie di Armand de Brignac Blanc de Noirs Assemblage N. 4. Tutte sono incise con la data di sboccatura, avvenuta il 20 aprile 2023, e il proprio numero (da 1 a 7.328).

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Noir
Assemblaggio di tre annate
(2013, 2014, 2015)

MATURAZIONE

7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Intenso e minerale al naso, con note di mora, fico e prugna. Il vino si apre in modo luminoso, completato da eleganti tocchi di maraschino, fragola confit e fiori d'arancio. In bocca è elegante e vivace. La mineralità colpisce a metà palato, insieme ad arancia candita, prugna, mango e pesca bianca. Le note persistenti di liquirizia, miele e noce moscata rendono il vino complesso, con una raffinata freschezza e una straordinaria lunghezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Caviale, pesci saporiti, selvaggina, formaggi cremosi e salati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

BLANC DE NOIRS ASSEMBLAGE N. 4



Armand de Brignac Blanc de Noirs Assemblage N. 4 Caisse Bois*
(disponibile da febbraio)

Dom Pérignon

Dom Pérignon ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione.

Ogni processo creativo ha i suoi vincoli e per Dom Pérignon si tratta dell'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, qualunque sia la sfida, arrivando se necessario a non dichiarare il Millesimo. L'elaborazione di Dom Pérignon è un dialogo armonioso tra il carattere singolare dell'annata e lo stile della Maison, costantemente rinnovato dallo Chef de Cave Vincent Chaperon.

#DomPérignon



Dom Pérignon

Vintage



VINTAGE

L'armonia rivelata

Il tempo è fondamentale nell'equazione di Dom Pérignon. Occorrono almeno otto anni di elaborazione per raggiungere l'ideale estetico della Maison. Nell'oscurità delle cantine, all'interno delle bottiglie, il vino affronta una trasformazione attiva a contatto con i lieviti, per ottenere quell'armonia che è il tratto distintivo di Dom Pérignon. È lì che tutto avviene, con grande precisione, sul filo di un equilibrio straordinario.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

In ogni Vintage, il paradosso è il tema ricorrente: maturità che coniuga freschezza, setosità e leggerezza. Grigi e scuri, i caratteri del vino appartengono sia al mare che alla terra: iodato, tostato, fumé, torbato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dualismo: carne e pesce, caldo e freddo, cotto e crudo, soffice e croccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE



Dom Pérignon Vintage*
Dom Pérignon Vintage Coffret*
Dom Pérignon Vintage Magnum*
Dom Pérignon Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Vintage Jéroboam 3 litri Caisse Bois*
Dom Pérignon Vintage Mathusalem 6 litri Caisse Bois*



Dom Pérignon Vintage Luminous***
Dom Pérignon Vintage Luminous Magnum***
Dom Pérignon Vintage Luminous Jéroboam 3 litri***
Dom Pérignon Vintage Luminous Mathusalem 6 litri Caisse Bois***

Rosé Vintage



ROSÉ VINTAGE

Un'esplorazione radicale

Dom Pérignon Rosé nasce per superare i limiti della creazione. Esprime il desiderio senza tempo di esplorare i confini del possibile, di osare, cogliendo lo splendore rosso del Pinot Noir in un assemblaggio audace e deciso. Temperato da una lenta trasformazione in cantina durata quasi dodici anni, Dom Pérignon Rosé incarna in maniera vibrante la luce e l'oscurità, la dedizione alla creazione e l'esplorazione radicale di nuove possibilità.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 10 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con infinita generosità, l'assemblaggio eleva gli aromi, liberando tutte le sfumature aromatiche del Pinot Noir - lampone, fico, fragola, ciliegia - esaltate dalla delicatezza, dall'eleganza minerale e dalle note immacolate dello Chardonnay. Corposo e avvolgente, rotondo e cremoso, dolce e voluttuoso, il frutto domina. La sua freschezza, che ricorda la sensazione di mordere un acino appena colto, diventa un ideale confermato dalla maturazione in cantina. Il frutto è intenso, deciso ma leggero, potente ma contenuto. Un cuore pulsante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salmone affumicato, coppa, acciughe, anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ROSÉ VINTAGE



Dom Pérignon Rosé Vintage*
Dom Pérignon Rosé Vintage Coffret*
Dom Pérignon Rosé Vintage Magnum Coffret*



Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Magnum***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Jéroboam 3 litri***
Dom Pérignon Rosé Vintage Luminous Mathusalem 6 litri Caisse Bois***

Plénitude 2



PLÉNITUDE 2

Dom Pérignon elevato alla sua seconda vita

Plénitude 2 è la seconda vita di Dom Pérignon, pazientemente condotto a una nuova elevazione e proiettato verso l'eternità. Dopo oltre quindici anni a contatto con i lieviti, l'energia del vino si espande e Dom Pérignon si dispiega in tutte le dimensioni - più ampio, più lungo, più profondo, più intenso - e beneficia di una longevità prolungata, quasi infinita.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 15 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il bouquet sboccia con una morbidezza al tempo stesso eterea e persistente. Il frutto è tattile, afferma la sua presenza con vigore ed eleganza. Ancora presente, la mineralità si apre e riappare in un finale meravigliosamente salino, scandito da note tostate. Raffinato e al contempo profondo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Parmigiano Reggiano stagionato, caviale, piccione, crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Vintage 2004 - Plénitude 2*
Dom Pérignon Vintage 2004 - Plénitude 2 Coffret*

Rosé Plénitude 2



ROSÉ PLÉNITUDE 2

Il gioiello più raro

Dom Pérignon Rosé Plénitude 2 è l'eccezione, non la regola. Elevato alla sua seconda vita, in quantità limitatissime, Dom Pérignon Rosé raggiunge l'apice di una vitalità essenziale e radiosa nel suo stato di Plénitude.

CRUS

Grands Crus,
Premier Cru di Hautvillers

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir
Chardonnay

MATURAZIONE

Oltre 18 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

Extra Brut; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso, come Giano, il vino ha due facce: esprime sia calore che freschezza. Al palato il vino si espande con morbidezza e una sensazione di rotondità, persino di corposità. Il finale, sorprendente, si restringe e poi si allenta, sapido e amaro.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Foie gras, formaggio stagionato, zafferano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ROSÉ PLÉNITUDE 2



Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 - Plénitude 2 Coffret*

KRUG

CHAMPAGNE

La storia di Krug testimonia l'incredibile avventura di un visionario. Joseph Krug, il suo fondatore, seppe comprendere l'essenza stessa dello Champagne: il puro piacere.

Trascendendo le aspettative della sua epoca, aspirò a offrire ai suoi clienti la massima espressione dello Champagne, anno dopo anno, indipendentemente dalle incognite del clima.

Creando una vasta biblioteca di vini di riserva, **Joseph Krug fondò la prima Maison de Champagne, che ricrea ogni anno solo Cuvée de Prestige.** Dal 1843, anno della fondazione, sei generazioni della famiglia Krug hanno perpetuato la sua visione e arricchito il suo savoir-faire.

#KrugChampagne #KrugID



KRUG
CHAMPAGNE

Krug Grande Cuvée



KRUG GRANDE CUVÉE

Il sogno del fondatore

La più generosa espressione dello Champagne, ricreata ogni anno indipendentemente dalle variazioni climatiche.

CRUS

Crus, Premiers Crus, Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier in percentuali variabili. Almeno 120 vini di 10 annate diverse.

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tutte le edizioni di Krug Grande Cuvée racchiudono un'infinità di sapori e aromi nei quali ciascuno può ritrovare una nota in grado di suscitare ricordi o emozioni. Con il passare degli anni, alcuni aspetti del loro carattere si accentuano.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Parmigiano stagionato, scampi alla griglia, tarte tatin.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG GRANDE CUVÉE



Krug Grande Cuvée*
Krug Grande Cuvée Coffret*
Krug Grande Cuvée Magnum*
Krug Grande Cuvée Magnum Coffret*



Krug Grande Cuvée Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Krug Rosé



KRUG ROSÉ

L'arte della provocazione

Sensuale, intenso e sempre estremamente raffinato, Krug Rosé è un deliberato atto di sfida al conformismo, è pura provocazione, è autentico piacere.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili, con un 10% di Pinot
Noir vinificato in rosso.
Almeno 20 vini di 5 annate
diverse.

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Krug Rosé esprime un'ampia palette di eleganti note fruttate, rivelando una sorprendente ampiezza e profondità. Perfetto da abbinare a piatti dal sapore deciso, questo Champagne è in grado di sostituire degli ottimi vini rossi con la sua vivacità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina, piatti speziati, foie gras.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG ROSÉ



Krug Rosé*
Krug Rosé Coffret*
Krug Rosé Magnum Coffret*



Krug Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

Krug Vintage



KRUG VINTAGE

La musica di un'annata, catturata da Krug

L'interpretazione di un'annata dalla personalità unica, ottenuta dall'assemblaggio di vini provenienti esclusivamente da una sola vendemmia di rara eccellenza.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili.

MATURAZIONE

Almeno 10-12 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Variano in base alle circostanze dell'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti aromatici e sughi ricchi, agnello al forno, petto d'anatra
con confit di verdure e agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG VINTAGE



Krug 2011* (disponibile da marzo)
Krug 2011 Coffret* (disponibile da marzo)
Krug 2000* (disponibile da marzo)
Krug 2000 Coffret* (disponibile da marzo)

Krug Collection



KRUG COLLECTION

Il lusso del tempo

La "seconda vita" offerta dal tempo ai Millesimati Krug eccezionali, fatta di sapori più complessi, rari e irripetibili.

CRUS

Crus, Premiers Crus,
Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili.

MATURAZIONE

25-30 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Struttura, eleganza e ricercatezza senza eguali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pollo al curry, formaggio Comté stagionato, dessert
a base di frutti autunnali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG COLLECTION



Krug Collection 1995 Caisse Bois*

Krug Clos du Mesnil



KRUG CLOS DU MESNIL

La poesia della precisione e del piacere

L'eccezione alla regola dell'assemblaggio di Krug: uno Champagne frutto non solo di un unico vitigno e di un'unica annata, ma anche di un singolo storico vigneto di soli 1,84 ettari.

CRUS

Grand Cru Mesnil-sur-Oger

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 12 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Combinazione di purezza e freschezza straordinarie, a cui si accostano tensione, vivacità e grande equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pesce, frutti di mare, piatti di carne delicatamente speziati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG CLOS DU MESNIL



Krug Clos du Mesnil 2008 Caisse Bois*
Krug Clos du Mesnil 2006 Caisse Bois*

Krug Clos d'Ambonnay



KRUG CLOS D'AMBONNAY

Il solista più raro

Il gioiello più prezioso, un elogio al talento della famiglia Krug, capace di selezionare un minuscolo vigneto di 0,68 ettari con un terroir unico e speciale.

CRUS

Grand Cru Ambonnay

ASSEMBLAGGIO

100% Pinot Noir

MATURAZIONE

Almeno 12-14 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Pienezza aromatica, intensità e finale persistente ne conferiscono l'unicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uova biologiche leggermente strapazzate con una grattugiata di tartufo nero, per un brunch all'aperto al sole con gli amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-12°C

KRUG CLOS D'AMBONNAY



Krug Clos d'Ambonnay 2006 Caisse Bois*

Veuve Clicquot

Nel 1805, la giovane vedova Madame Clicquot prese le redini della Maison fondata nel 1772. Audace, inventò il primo Millesimato, la table de remuage e il primo Rosé per assemblaggio.

“Solo una qualità, la migliore” un motto che si perpetua ancora oggi: predominanza di Pinot Noir, la più grande collezione di vini di riserva, vigneti superbi con 6 Grands Crus e un lungo invecchiamento nelle cantine.

DREAM BIG, BRIGHT & BEAUTIFUL

#LiveClicquot #VeuveClicquot



Veuve Clicquot

Veuve Clicquot

ICONICI

Yellow Label



YELLOW LABEL

La perfetta espressione della Maison

Brut Yellow Label è la firma della qualità e dello stile della Maison Veuve Clicquot e viene rispettata di anno in anno grazie all'inestimabile collezione di vini di riserva della Maison. L'inconfondibile "etichetta gialla" riflette la caratteristica e lucente personalità dello Champagne e l'impeccabile savoir-faire della Maison.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Delizioso al naso, con sentori iniziali di frutti gialli e bianchi, seguiti da note speziate di vaniglia e di brioche. Un trionfo di freschezza unito ad una piacevole intensità aromatica che termina in una sinfonia di note fruttate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salmone, Blinis, Tartare di pesce, Frutti di mare, Primo Piatto, Parmigiano-Reggiano DOP.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

YELLOW LABEL



Yellow Label
Yellow Label Astucciato
Yellow Label Mezza
Yellow Label Magnum
Yellow Label Magnum Astucciato (disponibile da maggio)



Yellow Label Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Yellow Label Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Yellow Label Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Yellow Label Balthazar 12 litri Caisse Bois
Yellow Label Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

Rosé



ROSÉ

Lo Champagne che ha cambiato le regole del Rosé

Nel 1818, Madame Clicquot inventò il primo Champagne Rosé per assemblaggio della storia che ancora oggi possiamo degustare con la sua vivacità ed esplosione di frutti rossi.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier
+12% Pinot Noir aggiunto

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un'armoniosa sensazione fruttata al palato con aromi iniziali di frutti rossi freschi (lampone, fragolina di bosco, ciliegia, mirtillo) per concludere con note biscottate (mandorla, albicocca e brioche).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tonno, carpaccio di manzo, anatra,
pomodori secchi, frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ROSÉ



Rosé
Rosé Astucciato
Rosé Magnum



Rosé Jéroboam 3 litri Caisse Bois

Cuvée Saint-Pétersbourg



CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG

La continuità nello stile

Veuve Clicquot Brut Saint-Pétersbourg è una speciale Cuvée con lo stesso assemblaggio del Brut Yellow Label ma con una diversa "liqueur de dosage" e un invecchiamento più lungo.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

50-55% Pinot Noir
28-33% Chardonnay
15-20% Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

10 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un'esplosione di note fruttate e sentori eleganti di frutta matura ed essiccata, di spezie e di pasticceria viennese affiorano in un bouquet intenso e complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare, tartare di pesce, salmone,
Parmigiano-Reggiano DOP, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG



Cuvée Saint-Petersbourg
Cuvée Saint-Petersbourg Astucciato
Cuvée Saint-Petersbourg Magnum

La Grande Dame



LA GRANDE DAME

Il trionfo del Pinot Noir

Un esclusivo assemblaggio di uve provenienti dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison accompagnato dalla maestria enologica dello Chef de Caves. Da questo savoir-faire, nasce uno Champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%).

CRUS

Grands Crus

ASSEMBLAGGIO

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un attacco possente, che quando si apre, presenta note di frutta secca, frutti bianchi maturi e, infine, note delicatamente tostate di nocciole e praline. Le succulente note di pasticcini sono quindi bene equilibrate dalla freschezza e dalla limpidezza dell'assemblaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ostriche, tartare di pesce, frutti di mare, pollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

LA GRANDE DAME



La Grande Dame 2015 x Paola Paronetto*
La Grande Dame 2015 x Paola Paronetto Coffret*



La Grande Dame 2012 Magnum Coffret*
La Grande Dame 2008 Magnum Coffret*



La Grande Dame 1990 Magnum Caisse Bois*

La Grande Dame Rosé



LA GRANDE DAME ROSÉ

L'espressione sublime de La Grande Dame

Rende omaggio allo spirito pionieristico di Madame Clicquot e rappresenta due delle sue più importanti innovazioni: l'elaborazione del primo champagne Millesimato nel 1810 e la creazione del primo champagne Rosé per assemblaggio della storia, nel 1818. Uno Champagne eccezionale di grande forza ed eleganza dominato dal leggendario Pinot Noir (superiore al 90%), proveniente dagli storici e preziosi Grands Crus della Maison.

CRUS

Grands Crus

DOSAGGIO E ABV

6 g/l; 12,5% vol.

ASSEMBLAGGIO

90% Pinot Noir
(Ay, Verzenay, Verzy,
Ambonnay, Bouzy)
10% Chardonnay
(Avize, Le Mesnil-sur-Oger)
13% vino rosso
(Pinot Noir - Clos Colin)

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Prodotti stagionali, carpaccio di manzo e cevice di orata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

MATURAZIONE

Almeno 7 anni sui lieviti

LA GRANDE DAME ROSÉ



La Grande Dame Rosé 2015 x Paola Paronetto* (disponibile da febbraio)
La Grande Dame Rosé 2015 x Paola Paronetto Coffret* (disponibile da febbraio)

Veuve Clicquot

INASPETTATI

Demi-Sec



DEMI-SEC

La raffinatezza nel dessert

Con il suo equilibrio che tende ai sapori dolci e alla frutta, Veuve Clicquot Demi-Sec è un piacere avvolgente per gli amanti dello Champagne ed è perfetto per il dessert.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

40-45 % Pinot Noir
20-25 % Chardonnay
30-35 % Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

45 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi di frutti tropicali e canditi, con accenni di pane tostato e di brioche si uniscono ad una piacevole intensità aromatica e setosità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti bianchi e gialli, formaggio blu, panettone, millefoglie, brioche, vaniglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

DEMI-SEC



Demi-Sec

Rich



RICH

Il primo Champagne creato espressamente per la mixologia

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo Champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

40-45% Pinot Noir
15% Chardonnay
40% Meunier

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

60 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo Champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

COME PREPARARLO

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra cetriolo, scorza di pompelmo, ananas, peperone, sedano, zenzero e lime.
3. Versare Veuve Clicquot Rich freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RICH



RICH
RICH Magnum

Rich Rosé



RICH ROSÉ

Un'esperienza giocosa

Diventa anche tu un "mixologist" ed esprimi i tuoi gusti con Rich, il primo Champagne creato espressamente per essere abbinato al ghiaccio e ad un ingrediente fresco.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

40-45% Pinot Noir
40% Meunier
15% Chardonnay
+15% Pinot Noir aggiunto

MATURAZIONE

3 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

60 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le note agrumate e floreali si abbinano alla perfezione con la freschezza del Pinot Noir e il finale cremoso. Lo Champagne viene esaltato dall'aggiunta di ingredienti selezionati per creare l'equilibrio perfetto.

COME PREPARARLO

1. Inserire 5 cubetti di ghiaccio in un calice ampio.
2. Aggiungere un ingrediente tra ananas, lime e zenzero.
3. Versare Veuve Clicquot Rich Rosé freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RICH ROSÉ



RICH Rosé

Veuve Clicquot

GASTRONOMICI



Extra Brut Extra Old

EXTRA BRUT EXTRA OLD

Da una grande collezione di vini di riserva della Champagne

Extra Brut Extra Old è un'inedita collezione creata con un unico assemblaggio composto esclusivamente da vini di riserva della Maison.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus, altri Crus

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir, Chardonnay,
Meunier in percentuali
variabili a seconda
dell'Edizione.

MATURAZIONE

6 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

3 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Una sensazionale intensità, con eleganti aromi di agrumi canditi. La gamma degli aromi è da record: frutta molto matura e liquirizia si uniscono a note di marzapane e miele d'acacia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carne affumicata, risotto all'astice, foie gras,
formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

EXTRA BRUT EXTRA OLD



Extra Brut Extra Old Edition 4



Extra Brut Extra Old Edition 3 Magnum

Vintage



VINTAGE

La firma del tempo

La prevalenza del Pinot Noir e il tocco conferito dal 10% di vini invecchiati in botti di rovere, insieme al prolungato affinamento sulle fecce, donano una forza e una ricchezza aromatica così tipiche dello stile Veuve Clicquot Vintage.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier

DOSAGGIO

6 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Arancia, pompelmo, scorza di limone. Aromi di pasticceria come biscotti, brioche, crumble, marmellata di agrumi, albicocche secche, datteri, mandorle tostate, nocciole, miele.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Guancia di rombo in tempura, insalata di alghe con sesamo tostato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE



Vintage 2015
Vintage 2015 Astucciato



Vintage Rosé

VINTAGE ROSÉ

La particolare espressione di un'unica annata

Nel 1810, Madame Clicquot inventò il primo champagne millesimato della storia e con l'annata 2012, Veuve Clicquot propone il suo 66° Millesimato.

CRUS

Grands Crus,
Premiers Crus

ASSEMBLAGGIO

51% Pinot Noir
34% Chardonnay
15% Meunier
+13% Pinot Noir aggiunto

MATURAZIONE

Almeno 5 anni sui lieviti

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aromi freschi e vellutati di frutti rossi, fragoline di bosco e mirtillo si uniscono alle note speziate di zafferano e pepe, con un finale sorprendentemente lungo che culmina in fresche suggestioni di amarene.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aragosta, abalone, anatra, scampi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

VINTAGE ROSÉ



Vintage Rosé 2015
Vintage Rosé 2015 Astucciato

CAVE PRIVÉE

Un sogno e un impegno lunghi decenni

Cave Privée è una collezione di esclusivi Champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.



CAVE PRIVÉE



Cave Privée 1995 Caisse Bois*
Cave Privée 1990 Caisse Bois*

CAVE PRIVÉE ROSÉ

L'eccellenza nei Rosé svelata al mondo

Cave Privée è una collezione di esclusivi Champagne caratterizzati da una qualità eccezionale e da un notevole potenziale di invecchiamento, che sono stati custoditi per decenni nel cuore delle cantine di gesso della Maison Veuve Clicquot.

Per maggiori informazioni e dettagli contattare il proprio referente commerciale.



CAVE PRIVÉE ROSÉ



Cave Privée Rosé 1996 Caisse Bois*
Cave Privée Rosé 1990 Caisse Bois*
Cave Privée Rosé 1989 Caisse Bois*

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Fondata nel 1743, Moët & Chandon è la Maison che ha introdotto nel mondo lo Champagne, creando vini unici per ogni occasione.

Dall'iconico Moët Impérial alla Grand Vintage Collection, dall'estroverso Rosé Impérial all'innovativo Ice Impérial, ogni Champagne stupisce e incanta con vivaci sapori fruttati, palato seducente, elegante maturità.

Fin dalla sua fondazione, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare avvenimenti storici o privati di grande importanza personale. Per ogni evento memorabile della vita, Moët & Chandon ha uno stile di Champagne che segna il momento in un modo davvero unico.

#MoëtChandon



FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

IMPÉRIAL

Moët Impérial



MOËT IMPÉRIAL

Lo Champagne più emblematico della Maison

Creato nel 1869, Moët Impérial rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

ASSEMBLAGGIO

dal 30 al 40% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 20 al 30% Chardonnay

MATURAZIONE

24 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

7 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La delicata sontuosità dei frutti a polpa bianca (pera, pesca, mela). La carezza seducente del perlage fine. La morbida vivacità degli agrumi e le sfumature di uva spina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce crudo, frutti di mare, frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial
Moët Impérial Astucciato
Moët Impérial Mini
Moët Impérial Mezza
Moët Impérial Magnum
Moët Impérial Magnum Astucciato



Moët Impérial Astucciato 6x2



Moët Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Moët Impérial Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Moët Impérial Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Moët Impérial Balthazar 12 litri Caisse Bois
Moët Impérial Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial Bright Night Magnum ***
Moët Impérial Bright Night Jéroboam 3 litri***
Moët Impérial Bright Night Mathusalem 6 litri***



Moët Impérial Night Golden Light UP Magnum***
Moët Impérial Night Golden Light UP Jéroboam 3 litri***

Rosé Impérial



ROSÉ IMPÉRIAL

L'espressione spontanea, radiosa e seducente dello stile Moët & Chandon

Lo stile di Rosé Impérial si distingue per il colore radioso e l'intenso sapore fruttato e sgargiante in bocca, in grado di sedurre e deliziare al primo assaggio.

ASSEMBLAGGIO

dal 40 al 50% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 30 al 40% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 10 al 20% Chardonnay

MATURAZIONE

21 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

7 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'intensità succosa e persistente delle bacche (fragola, lampone, ribes rosso). La carnosità e la compattezza della pesca. La freschezza di una sottile nota di mentolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, pesci di scoglio, verdure estive colorate, piccoli frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ROSÉ IMPÉRIAL



Rosé Impérial
Rosé Impérial Astucciato
Rosé Impérial Magnum



Rosé Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois

Réserve Impériale



RÉSERVE IMPÉRIALE

L'espressione vinosa e matura dello stile Moët & Chandon

Vivace e generoso, Réserve Impériale si contraddistingue per un aromatico sapore fruttato, il carattere vinoso al palato e l'avvolgente grado di maturazione che seduce e delizia instancabilmente.

ASSEMBLAGGIO

40-50% Pinot Noir
20-30% Meunier
20-30% Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

MATURAZIONE

30 mesi in cantina

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesce affumicato, brasato di pollo, pere caramellate con mandorle o millefoglie di panpepato servita con sciroppo di albicocche.

DOSAGGIO E ABV

9 g/l; 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RÉSERVE IMPÉRIALE



Réserve Impériale
Réserve Impériale Astucciato
Réserve Impériale Magnum
Réserve Impériale Magnum Astucciato

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

ICE IMPÉRIAL

Ice Impérial



ICE IMPÉRIAL

Il primo Champagne nato per essere degustato con il ghiaccio

Ice Impérial, il primo Champagne che racchiude divertimento, freschezza e libertà, seppur nel rispetto dello stile Moët & Chandon: uno stile che si distingue per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

ASSEMBLAGGIO

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

MATURAZIONE

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

45 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'aroma ampio, polposo e voluttuoso di una macedonia di frutta fresca. L'accattivante dolcezza del caramello e della marmellata di mele cotogne. La rinfrescante acidità del pompelmo, unita a note di zenzero.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi e condimenti esotici.

COME DEGUSTARLO

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C

ICE IMPÉRIAL



Ice Impérial
Ice Impérial Magnum



Ice Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois

Ice Impérial Rosé



ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Il primo Champagne nato per essere degustato con il ghiaccio

Ice Impérial Rosé, una nuova esperienza di Champagne all'insegna del piacere, della freschezza e dello spirito libero dell'estate.

ASSEMBLAGGIO

45%-55% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
35%-45% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
5%-10% Chardonnay

MATURAZIONE

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

38 g/l; 12% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La dolcezza delle bacche si disperde e diventa più leggera.
Un equilibrio armonioso di sentori fruttati e freschezza.
Un fresco retrogusto con una nota deliziosamente
dolce-amara di pompelmo rosa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi
e condimenti esotici.

COME DEGUSTARLO

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial Rosé
in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C

ICE IMPÉRIAL ROSÉ



Ice Impérial Rosé
Ice Impérial Rosé Magnum

N.I.R



N.I.R

Intenso, morbido, versatile

I nostri esperti vinificatori, guidati dallo chef de cave Benoît Gouez, hanno creato un vino che, pur restando fedele allo stile caratteristico di Moët & Chandon, è in grado di offrire un piacere mellifluido anche ai più accaniti frequentatori di locali. L'intensità aromatica e la morbidezza che lo contraddistinguono sorprenderanno piacevolmente gli amanti di cocktail e vini rosé. Il dosaggio dry lo rende uno champagne versatile, ideale sia liscio che con ghiaccio per assecondare il gusto di chi lo assapora.

ASSEMBLAGGIO

45%-55% Pinot Noir
35%-45% Meunier
5%-10% Chardonnay
Una percentuale compresa tra il 20 e il 30% deriva da vini riserva selezionati che accentuano l'intensità, la raffinatezza e la consistenza del prodotto finale.

MATURAZIONE

18 mesi di affinamento sui lieviti
+ 3 mesi di invecchiamento dopo lo sbocco

DOSAGGIO

30 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'intensità dei frutti rossi maturi, con tocchi di fragola, lampone e melograno. Note di spezie dolci (vaniglia, zucchero di canna). Sentori di menta fresca. Un palato bilanciato che unisce freschezza, morbidezza e struttura. La consistenza è untuosa e succulenta. Il finale persistente lascia una nota fresca di arancia rossa. Note delicate di spezie morbide (zucchero di canna, vaniglia).

COME DEGUSTARLO

Liscio: La fruttuosità gentile ne esalta la sensazione succulenta e generosa. Piacevole ed evidente, il suo universo di sapori regala un piacere immediato.

Con ghiaccio: I sapori fruttati di ribes rosso e ciliegia diventano più freschi e tonici. Il ghiaccio offre una sensazione fresca e leggera al palato.

N.I.R.



N.I.R. Dry***
N.I.R. Dry Magnum***
N.I.R. Dry Jéroboam 3 litri***
N.I.R. Dry Mathusalem 6 litri***

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

GRAND VINTAGE

Grand Vintage



GRAND VINTAGE 2015

L'espressione più matura, complessa e carismatica della Maison

Il Grand Vintage 2015 è la settantaseiesima annata della storia di Moët & Chandon. Evoca un risveglio, i primi raggi di un giorno pieno di promesse. È maturo, tenero e avvolgente. Con una freschezza inaspettata per un'annata che ha avuto l'estate più calda dal 1961. Il Grand Vintage 2015 è una storia di caldo intenso e siccità, ma anche di luce irresistibile.

ASSEMBLAGGIO

44% Pinot Noir
32% Chardonnay
24% Meunier

MATURAZIONE

Almeno 6 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un bouquet tenero e vegetale. Una struttura generosa, ampia e morbida, che ricorda il fiore di cotone. Le sfumature floreali, di anice e di mentolo apportano leggerezza e freschezza. Il finale indugia su una delicata amarezza che evoca la mandorla fresca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare a carne e pesce che si sciolgono in bocca. Frutta bianca, esotica e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

GRAND VINTAGE



Grand Vintage 2015
Grand Vintage 2015 Coffret

Grand Vintage Rosé



GRAND VINTAGE ROSÉ 2015

L'espressione più matura, complessa e carismatica della Maison

Grand Vintage Rosé 2015 è il 45° millesimato rosé della storia di Moët & Chandon. Si distingue per la sua brillantezza, il bouquet speziato e il palato potente. Con una freschezza inaspettata per un anno che ha avuto l'estate più calda dal 1961, il Grand Vintage Rosé 2015 è una storia di caldo intenso e siccità, ma anche di luce irresistibile.

ASSEMBLAGGIO

52% Pinot Noir
(di cui il 14% di vini rossi)
27% Chardonnay
21% Meunier

MATURAZIONE

Almeno 6 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

DOSAGGIO E ABV

5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un bouquet nero e speziato. Un palato potente e sfaccettato. Il frutto è concentrato, scuro e profondo. I tannini creano angoli, rivelando sfaccettature simili a quelle di una gemma grezza. Il finale è rinfrescato dall'asprezza golosa di prugne e mirtilli rossi con note di menta e anice.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare a pesci come la triglia, il polpo e lo scorfano con cotture che rispecchiano la succosità. Ingredienti amari lavorati nell'universo dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

GRAND VINTAGE ROSÉ



Grand Vintage Rosé 2015
Grand Vintage Rosé 2015 Coffret



Collection Impériale

COLLECTION IMPÉRIALE

La nuova Cuvée de Prestige di Moët&Chandon

La più alta espressione di Moët & Chandon: l'arte della *Haute Oenologie*. È il risultato di un assemblaggio di sette eccezionali annate, ognuna accuratamente selezionata e affinata in modo differente per esaltare le sue peculiarità. I metodi di invecchiamento sono stati scelti dallo Chef de Caves Benoît Gouez per dare vita a uno Champagne multifaccettato e multistrato che trascende la percezione del tempo, raggiungendo un'armonia tra giovinezza e maturità.

ASSEMBLAGGIO

40% Chardonnay
40% Pinot Noir,
20% Meunier

Una base di vintage 2013 affinato in acciaio inox, assemblato con vintages del 2012, 2010, 2008, 2006, 2000 affinati separatamente in botti di rovere per circa un anno e il vintage 2004 affinato sui lieviti dopo una seconda fermentazione in bottiglia.

MATURAZIONE

Un assemblaggio di 7 annate affinate con 3 diversi metodi: bottiglia, acciaio inox e rovere. 8 anni di maturazione in cantina.

DOSAGGIO E ABV

0 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profondo, di colore giallo vibrante. Al naso, un bouquet che si schiude gradualmente, all'inizio moka e pane tostato, poi madeleine, nocciola fresca e vaniglia e un finale robusto di fiori, accompagnati da note di fico secco e prugne. Un generoso e sereno palato caratterizzato da dolcezza aromatica, effervescenza cremosa e delicata, note di fumo e liquirizia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti realizzati con ingredienti genuini e freschi con l'aggiunta di spezie delicate come noce moscata, cannella, vaniglia e cumino. Prodotti di mare naturalmente salati (pesce, alghe, crostacei...). Piatti con cottura al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

COLLECTION IMPÉRIALE



Collection Impériale Création N.1 *
Collection Impériale Création N.1 Coffret*

Ruinart

Fondata il 1° Settembre 1729, **Ruinart è la più antica Maison de Champagne.** Il monaco benedettino Dom Thierry Ruinart ne è stato l'ispiratore mentre il nipote Nicolas il fondatore.

Ruinart acquista nel 1768 delle antiche cave di gesso di epoca gallo-romana, scavate sotto la città di Reims fino a 38 metri di profondità, per conservarvi le bottiglie. Classificato come patrimonio dell'Unesco, questo sito spettacolare, chiamato Les Crayères, si articola su tre livelli e otto chilometri di gallerie.

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart, il filo conduttore che accomuna tutti i suoi Champagne. Presente in proporzioni elevate in tutte le Cuvée, quest'uva dà vita a vini luminosi e intensi con una leggerezza unica e una grande freschezza aromatica. L'impegno legato alla sostenibilità e il legame con l'arte rendono Maison Ruinart il gioiello consapevole e contemporaneo dello Champagne.

#Ruinart



Ruinart

"R" de Ruinart



"R" DE RUINART

L'espressione del gusto Ruinart

Elegante e fruttato, offre un'armoniosa combinazione di rotondità e un finale persistente.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

40% Chardonnay, 49% Pinot Noir e 11% Meunier di varie annate (dal 20 al 25% proveniente da vini di riserva dei 2 anni precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Brillante e limpido di colore giallo con riflessi dorati. Vino fine, fresco e fruttato con un attacco al palato molto deciso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per l'aperitivo, con ostriche affogate, capesante alla plancia o una sogliola alla mugnaia. Formaggi dalla stagionatura breve.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

"R" DE RUINART



"R" de Ruinart*
"R" de Ruinart Mezza*
"R" de Ruinart Magnum*



"R" de Ruinart Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

"R" de Ruinart Millésimé



"R" DE RUINART MILLÉSIMÉ

Un anno di estremi climatici per vini dall'equilibrio sereno e dinamico

Questo Millesimato è il frutto di un'annata segnata da un'estrema siccità durante il ciclo di produzione del vino. Nonostante la vendemmia sia iniziata con un clima fresco e asciutto, si è conclusa nel segno della pioggia: condizioni climatiche tali da regalare un vino dinamico e strutturato.

CRUS

Provenienti per la maggior parte dai Grands Crus e Premier Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

44% Chardonnay,
44% Pinot Noir e 12% Meunier

MATURAZIONE

Minimo 5 anni di affinamento
sui lieviti

DOSAGGIO

6 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato pallido con riflessi argentati e verdi. Al naso rivela profumi fruttati con note di pera croccante e foglie di fico seguite da note speziate, legate insieme da note di tiglio essiccato e tè verde. Al palato è vibrante, ampio e voluttuoso, con note di frutti bianchi freschi. Il finale risulta vivace ed elegante, con un leggero sapore amaro e note saline.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carpaccio di capesante con ravanelli Daikon crudi e sottaceto con brodo all'abete di Douglas e finocchietto. Uovo alla coque croccante, burro di crescione e pastinaca in diverse preparazioni. Pollame di Bresse con lime e rape arrostiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-15°C

"R" DE RUINART MILLÉSIMÉ



"R" de Ruinart Millésimé 2016*

Ruinart Rosé



RUINART ROSÉ

L'espressione golosa del gusto Ruinart

Una singolare combinazione di freschezza e note esotiche.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne

ASSEMBLAGGIO

45% di Chardonnay,
55% di Pinot Noir - di cui
il 18-19% vinificato in rosso
(dal 20 al 25% di vini di riserva
delle due annate precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti
in cantina

DOSAGGIO E ABV

8 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è un rosa melograno delicato. Al naso offre intense note di frutti esotici (litchi e guava), essenze floreali (rosa) e frutti rossi (lampone, ciliegia, fragolina di bosco). Il palato è voluttuoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Prosciutto crudo di carattere (San Daniele o di Parma).
Salmone scottato o preparato alla giapponese in "tataki". Ideale con street food e pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RUINART ROSÉ



Ruinart Rosé*
Ruinart Rosé Second Skin*
Ruinart Rosé Mezza*
Ruinart Rosé Magnum*
Ruinart Rosé Magnum Second Skin*



Ruinart Rosé Jérôme 3 litri Caisse Bois*

Ruinart Blanc de Blancs



RUINART BLANC DE BLANCS

L'emblema del gusto Ruinart

L'icona Ruinart incarna la purezza e la freschezza aromatica dello Chardonnay.

CRUS

Diversi Crus della Côte des Blancs e Montagne de Reims

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di varie annate (dal 20 al 25% dei quali sono vini di riserva dei 2 anni precedenti).

MATURAZIONE

Riposa 2 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

7,5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è di un bellissimo giallo dorato pallido. Al naso frutta fresca e frutti esotici (ananas), note di tiglio e frutti bianchi (pesca bianca). Un attacco morbido e armonico al palato con una finitura minerale molto rinfrescante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Frutti di mare e crostacei. Perfetto con una tartare di branzino o di orata o sogliola alla plancia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RUINART BLANC DE BLANCS



Ruinart Blanc de Blancs*
Ruinart Blanc de Blancs Second Skin*
Ruinart Blanc de Blancs Mezza*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum*
Ruinart Blanc de Blancs Magnum Second Skin*



Ruinart Blanc de Blancs Jérôme 3 litri Caisse Bois*

Dom Ruinart Blanc de Blancs



DOM RUINART BLANC DE BLANCS

L'omaggio a Dom Thierry Ruinart

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

CRUS

Solo vigneti Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery)

ASSEMBLAGGIO

100% Chardonnay di una sola annata

MATURAZIONE

Riposa minimo 9 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

4 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato intenso. Al naso note floreali, minerali e tostate. Il gusto è ricco e vibrante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Sapori forti e decisi come filetto di maiale nero, aragosta blu della Bretagna, porri e tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DOM RUINART BLANC DE BLANCS



Dom Ruinart 2010*
Dom Ruinart 2010 Chalk Wrap*



Dom Ruinart 2007 Magnum Coffret*

Dom Ruinart Rosé



DOM RUINART ROSÉ

La sublimazione del gusto Ruinart

La Cuvée de Prestige Dom Ruinart rappresenta l'eccellenza della Maison.

CRUS

Vigneti Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery)

ASSEMBLAGGIO

80% Chardonnay della Côte des Blancs e della Montagne de Reims (Sillery), assemblati con il 20% di Pinot Noir vinificato in rosso.

MATURAZIONE

Riposa minimo 9 anni sui lieviti in cantina

DOSAGGIO E ABV

4,5 g/l; 12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note tostate al naso si mescolano con gli aromi degli agrumi maturi. Al palato, lo Chardonnay regala freschezza e un carattere brillante ricco di integrità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti di pesce quali "tataki" di salmone o tonno marinato, ma anche carni come pollame o vitello.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

DOM RUINART ROSÉ



Dom Ruinart Rosé 2009*
Dom Ruinart Rosé 2009 Coffret*
Dom Ruinart Rosé 2007 Magnum*
Dom Ruinart Rosé 2007 Magnum Coffret*



Dom Pérignon

KRUG
CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Ruinart